



Sablés aux noisettes D'après Fred



Pour 40 à 80 biscuits selon la taille.

200g de beurre, 200g de vergeoise blonde, 10g d'extrait de café, 270g de farine
200g de noisettes torréfiées et quelques éclats de noisettes pour le décor, 1 œuf. 1 œuf et 1 pincée de sel pour la dorure

Travailler à la feuille le beurre pommade et le sucre pour obtenir la consistance d'une crème, ajouter l'extrait de café. Incorporer alors 1/4 de la farine, l'œuf et continuer à mélanger jusqu'à ce que l'appareil soit crémeux.

Ajoutez toute la farine restante sans trop travailler le mélange, puis incorporer les noisettes finement hachées. Etaler grossièrement, filmer et réserver quelques heures au frigo. Cette pâte peut se conserver crue 1 semaine.

Etaler la pâte au rouleau sur 2 à 3 mm d'épaisseur et découper des biscuits à l'emporte pièce cannelé. Les poser sur les plaques de cuisson recouvertes de silpat.

Dissoudre le sel fin dans l'œuf battu à la fourchette pour la dorure.

Préchauffer le four à 160°C. Dorer au pinceau les biscuits et laisser sécher. Les redorer une seconde fois, décorer le dessus d'un éclat de noisette et enfourner de 12 à 15mn selon la taille et l'épaisseur